

Condesa Eylo

D.O. Rueda

Verdejo Barrel Aged 2021

Esta joven bodega fue creada en 1996 en el corazón de la D.O. Rueda. El río Duero atraviesa la esquina noroeste de Rueda y varios de sus afluentes proporcionan las condiciones ambientales y de suelo ideales para la viticultura. La región goza de veranos con días secos y calurosos y noches frescas que dan como resultado uvas con niveles perfectamente equilibrados de azúcar y acidez. En la actualidad, Bodegas Eylo posee 20 hectáreas de viñedos en La Seca, en el corazón de la comarca de Rueda, plantadas exclusivamente con la variedad Verdejo. La bodega controla otras 60 hectáreas de Verdejo y Viura a través de una estrecha relación con varios productores. Las instalaciones de vinificación de Eylo están ubicadas a pocos kilómetros de distancia, en la localidad de Serrada, cerca Valladolid. Utilizando las últimas tecnologías, combinadas con métodos de vinificación tradicionales, producen vinos blancos con sabor único, un toque afrutado y un excelente nivel de acidez.

Vendimia

Invierno cálido dando paso a un verano seco. Muy buena calidad de la uva con un descenso medio de la producción muy marcado, debido inicialmente (primavera) al temporal Filomena, que provocó heladas y alguna granizada y posteriormente a las lluvias y algunas granizadas de finales de agosto y principios de septiembre. Aun así, estas condiciones ayudaron a aumentar la calidad de la uva, obteniendo una maduración óptima.

Vinificación

La fermentación se realiza a una temperatura de entre 14 y 16 °C, lo que ayuda a mantener e intensificar los sabores característicos de la variedad. Tras la fermentación, el vino se mantiene en contacto con las lías finas, que refuerzan su estructura aportando ácidos grasos y sensaciones más amplias y glicéricas en boca. Luego reposa durante 4 meses en barricas de roble francés nuevo.

Envejecimiento

El vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante otros 4 meses y medio.

Notas de cata

Color: Limpio, de color amarillo pajizo brillante, con matices verdosos.

Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

Boca: Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Verdejo
Edad Viña	25 Años Verdejo
Viñedos	Zonas altas pedregosas de La Seca en Serrada
Temperatura Fermentado	14-16°C
Período de Fermentación y Maceración	15-20 Días
Composición Barrica	Roble francés
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	4-5 meses
Tiempo en botella	Mínimo 6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,22g/L
pH	3,22
Libre de SO2 (MG/L)	39mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	3,15g/L
Temperatura sugerida para servir	8-9°C
Vinicultor	Ramiro Carbajo.



JAMES SUCKLING
- 2023 USA